

本格フレンチが自宅や職場に。 洋食弁当のテイクアウトで 新たな顧客を掘り起こす。

飯塚市 専門料理店

味楽門 BON



2002年創業のフランス料理専門店。料理は全て自家製にこだわり、和の素材を取り入れたフレンチを提供。どなたでも気軽に楽しめるフレンチをと、アレルギー等にも対応。福岡嘉穂農協にて弁当の委託販売も開始。

所在地 福岡県飯塚市弁分 412-8

電話番号 0948-24-8825

<http://www.m-bon.com/>



企業情報



経営革新の概要

本格洋食弁当を594円から販売。

約20年の営業で培ったノウハウを生かし、洋食弁当を600円以下から販売。オムライスやハンバーグなどの定番メニューのほか、イトインで人気のホタテのソテー弁当など単価を上げた商品も揃えています。さらに、金額や食材、人数に応じてオードブルも常時注文できるようテイクアウト体制を拡充しました。

取組み・挑戦

販促強化で新規顧客にもアプローチ。

今年4月から販売をスタート。ワインと一緒に楽しめる前菜の盛り合わせ「スペシャル弁当」(2,160円)や「ローストビーフ弁当」(1,296円)は常連のお客様からの要望で生まれました。チラシやSNSで能動的にPR活動を開始。近隣の物産館で委託販売を始めたことで、宣伝効果や新規顧客の獲得につながりました。

これからに向けて

さらなる認知度アップで顧客の開拓を。

26歳で創業して約20年。コロナ禍で客足が落ち込んだ時も、地元のお客様に助けをいただきました。今回の取組みをきっかけに、近隣のビジネスマンや高齢者といった新たな客層も意識するようになりました。顧客回帰や満足度向上だけでなく、新たな需要の開拓や販売量の拡大も図りたいと考えています。

支援者からの
応援メッセージ



飯塚市商工会

経営指導員

永瀨 由紀子さん

忙しい毎日の中で、ご自身の事業についてしっかり考える機会もなかったそうですが、事業計画を策定したことで今後のビジョンが明確化されてよかったと語ってくれました。オーナーやスタッフ皆さんの人柄の良さが相まって、地域に愛されているレストランです。今後も伴走型支援で応援していきたいと思っております。



▲メンチカツ弁当(上/594円)
オムライス弁当(中/594円)
ホタテのソテー弁当(下/972円)。



▲テイクアウト専用で作ったメニュー表。

INTERVIEW



代表

岩崎 裕二氏

IWASAKI YUJI